



Grasa sólida de aceite de oliva, nano-cápsulas de proteínas e Inteligencia Artificial aplicada a la industria: las innovaciones premiadas en los FoodTech Innovation Awards 2021

Chemometric Brain, Blendhub, Healthy Food Ibérica, NUCAPS Nanotechnology y Deep Detection se proclaman ganadores de la primera edición de estos galardones

Los premios, celebrados en el marco de Food 4 Future – Expo Foodtech, han recibido más de 120 candidaturas de proyectos innovadores para transformar la industria de la alimentación y bebidas

Madrid, 17 de junio de 2021. – [Food 4 Future – Expo FoodTech](#), celebró anoche la primera edición de los **FoodTech Innovation Awards 2021**, unos galardones que reconocen la labor y la excelencia en la industria alimentaria y de bebidas de aquellas empresas que apuestan por la innovación y se adaptan a la nueva era de la digitalización. La entrega de premios reunió a empresas líderes del sector, asociaciones, patronales y representantes de instituciones como **Xabier Ochandiano**, Concejal Coordinador de Políticas Económicas y Atención Ciudadana del Ayuntamiento de Bilbao, **Bittor Oroz**, Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco, y **José Miguel Herrero**, Director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en una cena de gala en el emblemático Guggenheim de Bilbao.

El primer galardón, el Premio PwC a la solución más innovadora en digitalización para la industria de la alimentación y bebidas, ha sido otorgado a **Chemometric Brain**, por su software de control de calidad que utiliza tecnologías de Inteligencia Artificial y Machine Learning para identificar los componentes de cualquier ingrediente o producto alimentario en polvo, líquido, sólido o gel en tan solo unos segundos. Los finalistas de esta categoría han sido **Campofrío**, con su proyecto de blockchain para la trazabilidad de extremo a extremo de las piezas ibéricas de Navidul, y **Marine Instruments**, por su tecnología para integrar los datos de los sensores a cualquier plataforma en tiempo real para mejorar el crecimiento de los langostinos.

Blendhub ha sido el ganador del Premio Agrobank al mejor proyecto sostenible por desplegar una red global de centros de producción de alimentos localizados que apoyan a cualquiera que lance productos alimentarios y nutricionales de forma más rápida, segura y barata, en cualquier parte del mundo, ofreciendo la infraestructura como servicio. Los finalistas de este galardón han sido **Bolton Food**, por diseñar una estrategia sostenible 360 con un enfoque estratégico, científico y de colaboración, y **Foods Conected**, por transformar la forma en que la industria alimentaria opera y realiza las tareas diarias, haciendo que la producción de alimentos sea segura, sostenible y ética.

El tercer reconocimiento, el Premio Hazi a la alimentación saludable ha sido para **Healthy Food Ibérica** por Verdeo, una grasa sólida basada en el aceite de oliva que aporta una solución a la industria y a los consumidores que buscan una alternativa y no un sustituto. El proyecto BiotaGut para desarrollar bebidas para la modulación del microbiota con beneficios para la salud de **AMC**



Innova y la tecnología patentada para vaporizar el suelo como alternativa a los pesticidas de **SOIL STEAM** han quedado como finalistas de esta categoría.

La startup **NUCAPS Nanotechnology** se ha alzado con el Premio Tech Transfer Agri Food a la startup foodtech más innovadora por sus nano-cápsulas de proteínas alimentarias, una solución natural, segura y eficaz para la administración oral de ingredientes bioactivos, fármacos y probióticos. **BIOBEE microelectronics** y BioQ, el primer equipo manual para el control masivo no destructivo en la industria del jamón curado, y de nuevo **SOIL STEAM**, han sido los finalistas de la categoría dedicada a las startups.

Finalmente, el Premio Siemens a la mejor solución en automatización y robótica se lo ha llevado **Deep Detection** con Photonai, una cámara de rayos X multienergética con recuento de fotones diseñada que detecta cuerpos extraños, defectos y desperfectos con mayor resolución y menor energía transmitida de lo que es posible en la fabricación actual. El robot para la cría de ranas Smartfrogfarm de **Grenoucerie e INSER Robótica**, por su labor para una automatización autónoma para la soldadura de ensamblajes de grandes dimensiones, han quedado como finalistas de este último galardón.